



Berdasarkan usulan dari Departemen Kesehatan
standar ini disetujui oleh Dewan Standardisasi Nasional
menjadi Standar Nasional Indonesia dengan nomor :

SNI 01 - 4216 - 1996

Daftar isi

	Halaman
Daftar isi	i
1 Ruang lingkup	1
2 Acuan	1
3 Definisi	1
4 Syarat mutu	1
5 Cara pengambilan contoh	4
6 Cara uji	4
7 Syarat penandaan	5
8 Cara pengemasan	5

Makanan formula sebagai makanan diit untuk kontrol berat badan

1 Ruang lingkup

Standar ini meliputi acuan, definisi, syarat mutu, cara pengambilan contoh, cara uji, syarat penandaan dan cara pengemasan.

2 Acuan

SNI 01-0222-1987, *Bahan tambahan makanan dan revisinya*

SNI 19-0429-1989, *Petunjuk pengambilan contoh cairan dan semi padatan*

SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*

SNI 19-2896-1992, *Cara uji cemaran logam*

SNI 19-2897-1992, *Cara uji cemaran mikroba*

3 Definisi

Makanan formula sebagai makanan diit untuk kontrol berat badan adalah makanan siap hidang atau bila disiapkan sesuai petunjuk, merupakan pengganti sebagian atau seluruh hidangan makan sehari.

4 Syarat mutu

Tabel
Syarat mutu makanan formula sebagai makanan diit
untuk kontrol berat badan

No.	Kriteria uji	Satuan	Persyaratan
1	Keadaan :		
1.1	Bau	-	normal
1.2	Rasa	-	normal
1.3	Warna	-	normal

Tabel (lanjutan)

2	Protein	g	<p>maks. 125, makanan siap hidang harus mengandung energi berasal dari protein minimum 25% dan maksimum 50%.</p> <p>Mutu setara protein telur atau protein susu (protein standar). Jika mutu protein lebih rendah dari mutu protein standar, jumlah protein harus ditingkatkan untuk mengimbangi mutunya. Protein yang mutunya kurang dari 80% mutu protein standar tidak boleh digunakan dalam makanan formula sebagai makanan diit untuk kontrol berat badan.</p> <p>Asam amino essensial dapat ditambahkan untuk meningkatkan mutu protein dalam jumlah sesuai keperluan. Hanya asam amino bentuk L yang boleh digunakan, kecuali D'-mentionin, dibolehkan</p>
3	Lemak dan linoleat	%	Energi berasal dari lemak tidak boleh lebih dari 30%, termasuk tidak kurang dari 3% berasal dari asam linoleat (dalam bentuk gliserida)
4	Vitamin		
4.1	Vitamin A	ug	600 ug retinol
4.2	Vitamin D	ug	2,5
4.3	Vitamin E	mg	10
4.4	Vitamin C	mg	60
4.5	Tiamin	mg	0,8
4.6	Riboflavin	mg	1,2
4.7	Niasin	mg	11
4.8	Vitamin B6	mg	2
4.9	Vitamin B12	ug	1
4.10	Folat	ug	200

Tabel (lanjutan)

5	Mineral		
5.1	Kalsium	mg	500
5.2	Fosfor	mg	500
5.3	Besi	mg	16
5.4	Iodium	ug	140
5.5	Magnesium	mg	350
5.6	Tembaga	mg	1,5
5.7	Seng	mg	15
5.8	Kalium	g	1,6
5.9	Natrium	g	1,0
6	Bahan tambahan makan- an	-	Sesuai SNI 01-0222-1995, <i>Bahan tambahan makanan</i>
7	Cemaran		
7.1	Residu logam	-	negatif
7.2	Cemaran mikroba	-	negatif
8	Energi	kilokalori	Makanan formula yang merupakan pengganti seluruh hidangan sehari.
		kilojoule	Minuman 800 kk (3350 kj) maksi- mum 1200 kk (5020 kj). Setiap porci atau sajian harus mengand- ung kira-kira satu pertiga atau satu perempat jumlah energi dalam produk sesuai dengan jumlah porci atau sajian yang dianjurkan per hari, 3 atau 4.
		kilokalori kilojoule	Makanan formula yang merupakan pengganti satu atau lebih hidangan makan sehari, minimum 200 kk (835 kj) maksimum 400 kk (1670 kj).

5 Cara pengambilan contoh

Cara pengambilan contoh sesuai dengan SNI 19-0428-1989, *Petunjuk pengambilan contoh padatan*.

6 Cara uji

6.1 Keadaan

Cara uji keadaan sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 1.2.

6.2 Protein

Cara uji protein sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 7.1.

6.3 Lemak dan linoleat

Cara uji lemak sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 8.2.

6.4 Vitamin

Cara uji vitamin sesuai dengan Codex Alimentarius Commissions Vo. IX (CAC), Codex Stan 74-1981 part III, *Methods of analysis for foods for infant and children*.

6.5 Mineral

Cara uji mineral sesuai dengan Codex Alimentarius Commissions Vo. IX (CAC), Codex Stan 74-1981 part III, *Methods of analysis for foods for infant and children*.

6.6 Bahan tambahan makanan

Cara uji bahan tambahan makanan sesuai dengan SNI 01-0222-1995, *Bahan tambahan makanan*.

6.7 Cemarkan logam

Cara uji cemarkan logam sesuai dengan SNI 01-2896-1992, *Cara uji cemarkan logam*.

6.8 Cemarkan mikroba

Cara uji cemarkan mikroba sesuai dengan SNI 01-2897-1992, *Cara uji cemarkan mikroba*.

7 Syarat penandaan

Sesuai dengan Undang-undang Republik Indonesia No. 23 tahun 1992 tentang Kesehatan serta Peraturan tentang Label dan Periklanan yang berlaku.

8 Cara pengemasan

Produk dikemas dalam wadah yang tertutup rapat, tidak dipengaruhi dan mempengaruhi isi, aman selama penyimpanan dan pengangkutan.



BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.go.id